(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개실용신안공보(U)

(11) 공개번호 20-2012-0004702
(43) 공개일자 2012년06월29일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
B26B 3/03 (2006.01) *B26B 3/00* (2006.01)
B26B 29/02 (2006.01)
(21) 출원번호 20-2010-0012681
(22) 출원일자 2010년12월08일
심사청구일자 2010년12월08일

(71) 출원인
임승수
서울특별시 강북구 삼양로159길 50, 신정아트빌 501호 (우이동)
(72) 고안자
임승수
서울특별시 강북구 삼양로159길 50, 신정아트빌 501호 (우이동)

전체 청구항 수 : 총 2 항

(54) 고안의 명칭 **재료가 달라붙지 않는 칼 뚜껑(캡)**

(57) 요 약

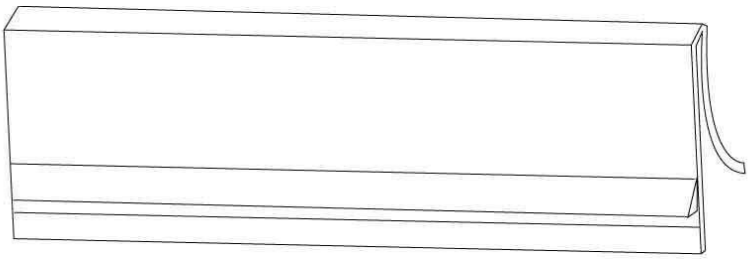
본 고안의 “재료가 달라붙지 않는 칼 뚜껑(캡)” 은 음식 재료 준비과정에서 빼놓을 수 없는 도구인 칼의 사용에 있어 재료들이 칼 표면에 달라붙어 칼질을 방해하는 것을 표면에 삼각형태의 돌출 부분이 있는 칼 뚜껑을 칼 본체에

끼워서 음식 재료들이 돌출 부분에 의하여 저절로 떨어져 나가게 하여

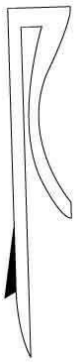
칼 표면에 식 재료들이 달라붙는 것을 효과적으로 방지하여, 그로 인해

스트레스를 받는 것 , 음식 조리시간을 지연시키는 것 등을 예방할 수 있다

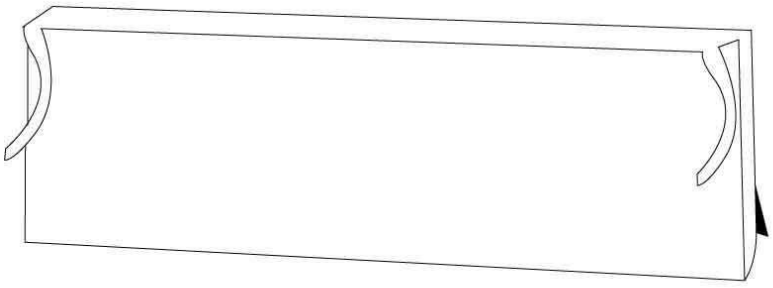
대 표 도



앞면



측면



뒷면

실용신안 등록청구의 범위

청구항 1

도면 1 의 10번 부분은 칼 표면에서 1~2㎜ 정도 돌출된 삼각형태의 바(BAR)로서

도면 2 의 측면 도면에서 처럼 90도의 축에 세로면 70도, 가로 밑면 50도 정도

돌출된 삼각 바(BAR) 형태로 부착 가공 되어 칼날에 썰린 움식 재료가 칼 표면에 달라붙지 않고 50도의 밑면에 닿아도, 70도의 뾰족한 모서리 부분에 닿아도 쉽게 떨어져 나가게 하는 장치

청구항 2

1항에 있어 칼날에 썰린 음식 재료가 10번의 돌출된 삼각형태의 바(BAR) 부분에 도달하기 전에 11번 부분을 지나야 하는데 칼날에 썰린 음식 재료가 11번 부분과 부딪치지 않도록 도면 1 의 측면 11번 부분과 같이 0.1~1㎜ 정도의 최대한 얇은 칼날과 같은 경사면이 있는 형태의 장치

명 세 서

기 술 분 야

[0001] 음식을 만들 때 사용하는 칼이 칼질을 하는 동안 감자나 양파 등의 음식재료가

[0002] 칼 표면에 달라붙어 칼질에 방해가 되는 경우가 종종 발생하는데,

[0003] 본 고안은 이러한 것들을 방지하기 위해 재료가 달라붙지 못하도록

[0004] 칼에 끼워서 사용할 수 있는 도구인 "재료가 달라붙지 않는 칼 뚜껑(캡)" 에

[0005] 관한 것이다

배 경 기 술

[0006] 일반 가정에서나 전문 식당에서나 음식을 만들 때 칼을 사용하는 것은 지극히

[0007] 일반화되어 있는데, 식 재료를 준비하는 과정에서 간혹, 감자나 양파, 오이,

[0008] 당근, 무, 파, 마늘 등의 재료를 썰 때 재료가 칼의 표면에 달라붙어 칼질을

[0009] 방해하는 경우를 종종 볼 수 있다

[0010] 이때, 칼 표면에 달라붙은 재료들은 쉽게 떨어지지 않아서 일일이 손으로

[0011] 떼어내거나 밀어내야 하기 때문에 스트레스를 받을 수도 있고, 귀찮기도 하고

[0012] 음식을 만드는 시간도 다소 지연될 수밖에 없는 문제점이 있었다

고안의 내용

해결하려는 과제

[0013] 그에 따라 본 고안은 달라붙는 성질이 있는 재료들을 칼질할 때에는 고안한

[0014] 도구를 칼에 부착시켜 칼 표면에 재료가 달라붙지 않고 칼에 썰리는 동시에

[0015] 도구에 의해 저절로 떨어져 나가게 해서 음식을 만드는 동안 스트레스 받지 않고

[0016] 시간도 절약하는데 그 목적이 있다

과제의 해결 수단

[0017] 상기의 목적을 달성하기 위한 본 고안의 "재료가 달라붙지 않는 칼 뚜껑(캡)" 은

[0018] 칼 뚜껑(캡) 표면에 삼각형태의 돌출된 부분을 만들어 음식 재료가 달라붙는

[0019] 것을 방지하며, 칼에 끼워서 사용하는 형식으로 칼 뚜껑(캡)을 칼등부터 끼워서

[0020] 삼각형태의 돌출된 부분이 칼날 바로 위까지 위치하도록 한다

[0021] 그리하여 칼질을 하는 동안 재료들이 칼날에 썰리는 동시에 칼 뚜껑(캡) 의

[0022] 삼각형태의 돌출된 부분에 의해서 칼 표면에 달라붙지 못하고 저절로 떨어져

[0023] 나가게 하는 원리이다

[0024] 또한 칼 뚜껑(캡) 의 재질은 우선은 녹슬지 않는 재질이어야 하며

[0025] 또, 칼에 간단히 끼워서 사용할 수 있어야 하기 때문에 약간의 신축성이나

[0026] 탄력성이 있어서 부착/ 탈착이 용이한 플라스틱이나 스테인레스 외에 기타

[0027] 합금 등의 재질로 만들어져야 하겠다

고안의 효과

[0028] 본 고안의 “재료가 달라붙지 않는 칼 뚜껑(캡)” 은 음식 재료 준비과정에서

[0029] 빼놓을 수 없는 도구인 칼의 사용에 있어 재료들이 칼 표면에 달라붙어 칼질을

[0030] 방해하는 것을 효과적으로 방지하여, 그로 인해 스트레스를 받는 것 , 음식 조리시간을 지연시키는 것 등을 예방할 수 있겠다

[0031] 일반 가정은 물론, 음식을 대량으로 만드는 전문 식당이나 급식소 등 음식을 만드는 곳이라면 어디라도 음식 재료 준비과정에서 유용하게 사용될 것으로 기대된다

도면의 간단한 설명

[0032] 도면 1 10번 삼각형태의 돌출된 바(BAR)

11번 칼 본체의 칼날의 약간 위에 위치하는 칼날 모양의 경사면 부분

12번 칼 본체에 부착 시킬 때 끼우는 고정 장치

도면 2 삼각형태의 돌출 바(BAR)가 분리 되었을 때를 가정한 도면과

삼각형태의 돌출 바(BAR)의 각도를 설명한 도면

도면 3 “재료가 달라붙지 않는 칼 뚜껑(캡)” 의 뒷면으로 고정 장치가 양쪽 끝에 배치되어 있는 도면

도면 4 “재료가 달라붙지 않는 칼 뚜껑(캡)” 을 칼 본체의 오른쪽 면과 왼쪽 면에 부착했을 때의 도면

고안을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0033] 이하 첨부되는 도면과 관련하여 상기 목적을 달성하기 위한 본 고안의 바람직한 구성과 작용에 대하여 설명하면 다음과 같다

[0034] 도면 1 은 “재료가 달라붙지 않는 칼 뚜껑(캡)” 의 앞면과 측면으로 우선 11번 부분은 칼 본체에 도면 4 에서처럼 부착 되었을 때 칼날의 약간 윗부분에 위치

[0035] 하기 때문에 음식 재료가 칼날에 썰린 후 11번 부분에 부딪치지 않도록

[0036] 도면 1 의 측면 11번 부분과 같이 칼날모양으로 경사면이 있도록 가공한 것이다

[0037] 도면 1 의 10번 부분은 도면 2 의 분리된 모양과 같이 삼각형태의 돌출된 바(BAR)로서 칼날에 썰린 음식 재료가 11번의 칼날모양과 같은 얇은 경사면을 지나 삼각 형태의 돌출된 바(BAR) 에 부딪쳐 칼 표면에 달라붙지 못하고 떨어져 나가도록 하는 장치이다. 도면 1 의 12번 부분은 칼 뚜껑(캡)을 칼 본체에 고정 시키는 장치로서 도면 1 의 측면 도면과 같이 구부러진 부분이 칼 표면에 압력을 가하고

[0038] 탄력으로 인해 칼 본체에 단단히 고정 시키는 장치 이다

[0039] 도면 3 은 “칼 뚜껑(캡)” 의 뒷면 모양으로 앞면에서 칼날에 썰린 재료가 삼각 형태의 돌출 바(BAR)에 의해 떨어져 나가는 동시에 뒷면에는 칼질에 방해가

[0040] 배치한 모양이다

[0041] 도면 4 에서 위의 도면은 오른손 잡이가 칼을 사용할 때 “칼 뚜껑(캡)” 을

[0042] 부착 한 칼의 오른쪽 면과 왼쪽 면의 도면이며, 아래의 도면은 왼손 잡이가

[0043] 칼을 사용할 때 “칼 뚜껑(캡)” 을 부착한 칼의 왼쪽 면과 오른쪽 면의 도면이다

부호의 설명

[0044] 10번 삼각형태의 돌출된 바(BAR)

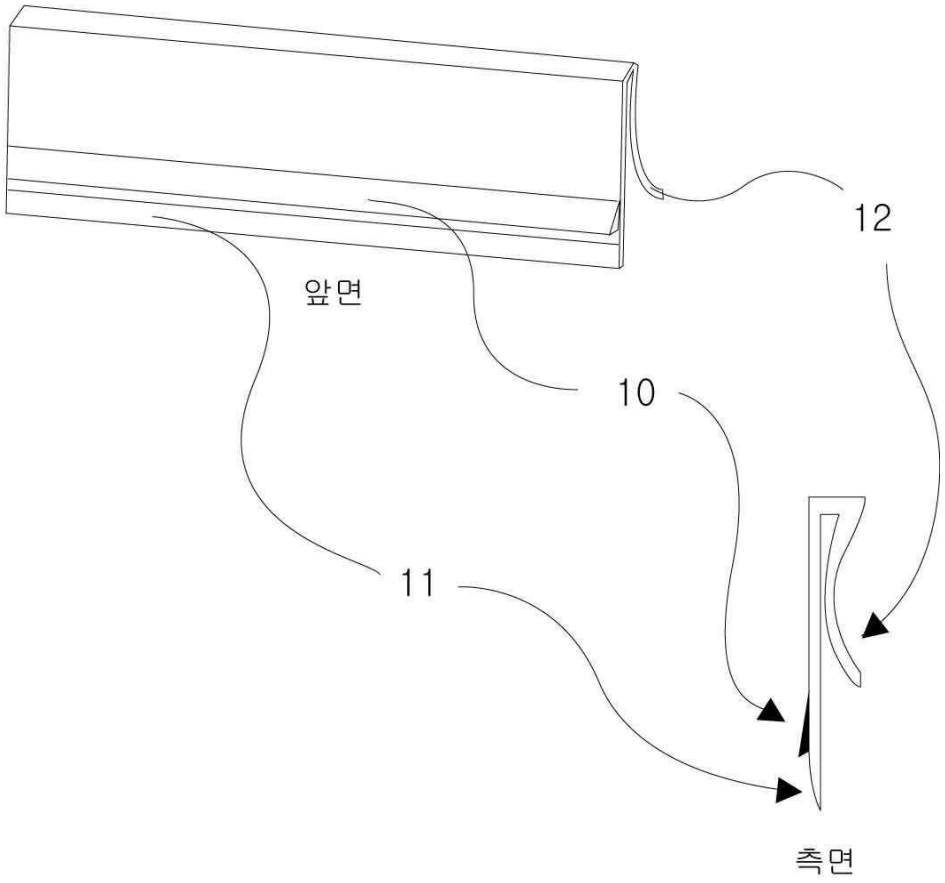
11번 칼 본체의 칼날의 약간 위에 위치하는 칼날 모양의 경사면 부분

12번 칼 본체에 부착시킬 때 끼우는 고정 장치

도면

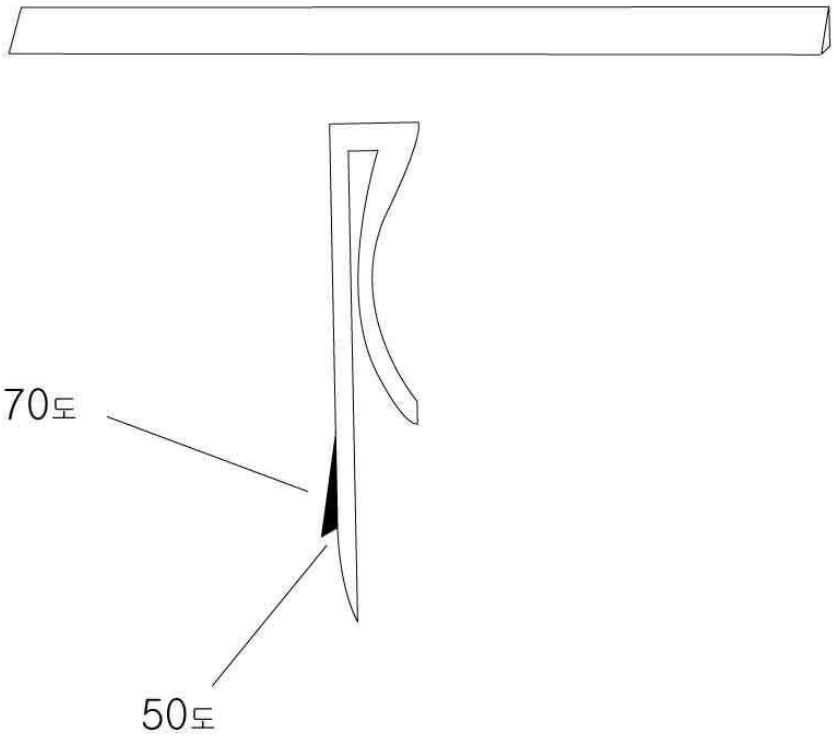
도면1

[도면 1] 앞면과 측면



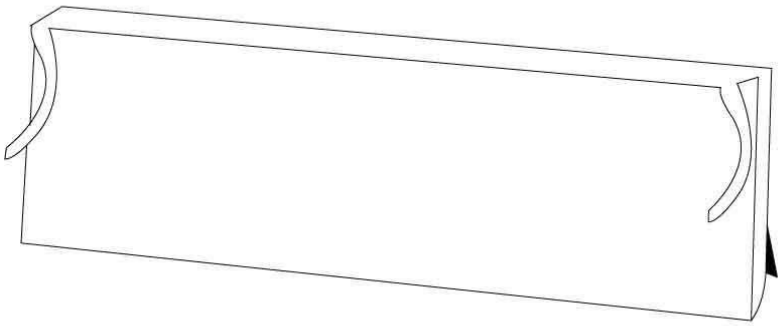
도면2

[도면 2] 10번 부분을 분리한 그림과 각도

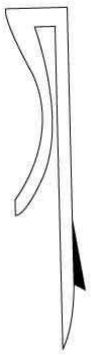


도면3

[도면 3] 뒷면과 측면



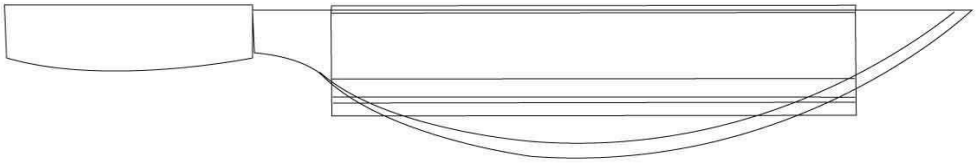
뒷면



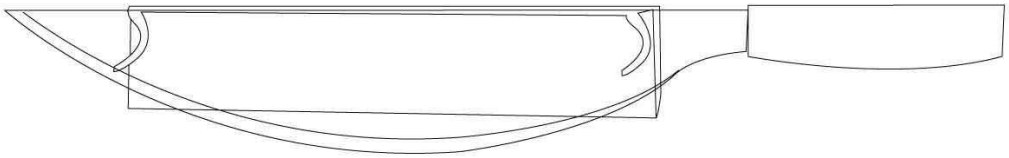
측면

도면4

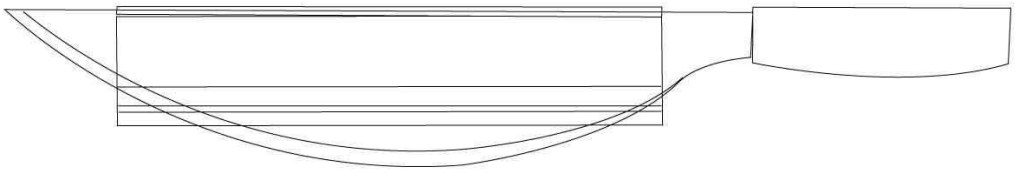
[도면 4] 칼의 오른쪽 또는 왼쪽에 부착했을 때의 그림



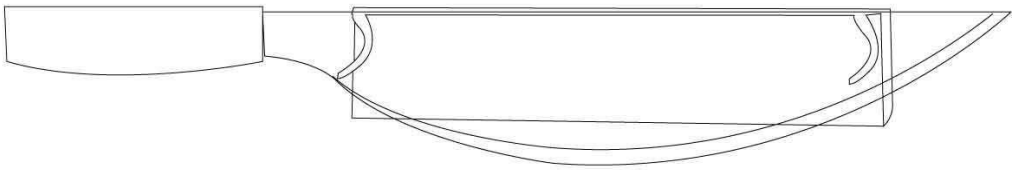
오른쪽 면에 부착 했을 때 칼의 오른쪽 면



오른쪽 면에 부착 했을 때 칼의 왼쪽 면



왼쪽 면에 부착 했을 때 칼의 왼쪽 면



왼쪽 면에 부착 했을 때 칼의 오른쪽 면